



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ◆ ٤/١ كوب زبدة.
- ◆ ٣/٢ كوب سكر أسمر.
- ◆ ٤/٢ كوب حليب.
- ◆ علبه شرائح أناناس كبيرة، مصفاة.
- ◆ ملعقة صغيرة ونصف باكينغ باودر.
- ◆ بضع حبات من الكرز المحلى.
- ◆ ٤/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ◆ ٣ كوب وثلاث سكوب دقيق.
- ◆ بيضة واحدة.
- ◆ كوب سكر.

### طريقة التحضير

- ١ يُحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. تُسخن الزبدة وتوضع في صينية قطرها ٢٢ سم، ثم يُرش فوقها السكر الأسمر. تُصف شرائح الأناناس فوق السكر، وتوضع حبة كرز وسط كل شريحة أناناس.
- ٢ تُخفق بقية المكونات مع بعضها لمدة ٣ دقائق، ثم تُصب فوق شرائح الأناناس. تُخبز الصينية في الفرن لمدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة حتى يخرج العود الخشبي نظيفاً بعد غرزها في الكاتو.
- ٣ يُقلب الكاتو فور خروجه من الفرن فوق طبق وتترك الصينية فوقه لبعضة دقائق.
- ٤ يُقدّم الكاتو فاتراً مع الكريما المخفوقة حسب الرغبة.



الكمية: ١٣ شخصا

### المكونات

- ❖ كعوب ونصف كعوب دقيق.
- ❖ ملعقة طعام خميرة فورية.
- ❖ ملعقة صغيرة سكر.
- ❖ بيضتان مخفوقتان.
- ❖ رشه فانيليا.
- ❖ ٤/٣ كعوب حليب فاتر.
- ❖ ٧٥ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ كعوب زبيب (اختياري).
- ❖ كعوب وكريمات طازجة مخفوقة.
- ❖ زيت وملحني للدهن القوالب.
- ❖ قطر السكر
- ❖ كعوب من السكر.
- ❖ ٣ أكواب ماء.
- ❖ عود قرفة.
- ❖ ٢/١ كعوب عصير برتقال.
- ❖ حبتا هال.

### طريقة التحضير

- ١ يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والبيض والفانيليا والحليب الفاتر والملح في الخلاط للحصول على عجينة دقة جدا. تُضاف الزبدة وتُخلط مع العجينة لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٢ تُوضع العجينة في وعاء وتغطى وتترك في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
- ٣ يُدهن ١٢ قالب "بريوش" أو "بابا" بالكثير من الزيت والملح.
- ٤ تُملأ القوالب حتى ثلاثة أرباعها بالعجينة وتترك جانبا في صينية حتى تنتفخ العجينة مجدداً.
- ٥ تُخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يحمر سطحها أو أسفله.
- ٦ تُخرج الصينية من الفرن وتقلب القوالب رأساً على عقب لإخراج الحلو.
- ٧ يُمرز عود اسنان في كل قلمعة للسماح بدخول القطر إليها. تترك قطع البابا حتى تبرد، ثم يُسبب القطر الساخن بالملعقة فوق قطع البابا الباردة للتأكد من تغلغل القطر في كل الجهات وتترك القطع في وعاء عميق حتى تمتص كل القطر.
- ٨ تُحفظ حلوى البابا في البراد لمدة ٣ إلى ٤ ساعات حتى تبرد تماماً. ثم تُقسم اثنياً ويحشى كل منها بالكريمات الطازجة المخفوقة وشرائح أناناس. تُزين بالفراولة والكوي وتقدم باردة بعد الوجبات.



الكمية: ١٢ شخصاً

## المكوّنات

- ❖ ٤ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ كوبان من السكر
- ❖ كعوب من عصير البرتقال
- ❖ ٢/١ كوب من الزيت النباتي
- ❖ كعوبين و ٤/٣ كوب من الدقيق
- ❖ ملعقة طعام من برش قشرة برتقالة
- ❖ ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة
- ❖ ملعقتان صغيرتان من مسحوق الباكينج باودر
- ❖ ٤/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا

## طريقة التحضير

- ١ يُدهن قالب كيك قطره ٢٨ - ٣٠ سم بقليل من الزيت ويُرش فوقه بعض الدقيق.
- ٢ يوضع البيض المفكوس في خلّاط ويخفق حتى يتغيّر لون البيض قليلاً، ثم يضاف إليه السكر، ويتابع الخفق، ويضاف الزيت النباتي والدقيق والباكينج باودر والفانيلا ويرش الليمون الحامض والبرتقال.
- ٣ يُصب الخليق في القالب.
- ٤ يُحمى الفرن لدرجة ٣٦٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ دقائق.
- ٥ يُدخل القالب إلى الفرن ويخبز لحوالي ٤٠ - ٤٥ دقيقة حتى يشقّر لونه ويخرج عود الأسنان نظيفاً بعد غرزه فيه.
- ٦ يُخرج القالب من الفرن ويترك حتى يفتّر ثم يُقلب على شبك معدني ويُترك حتى يبرد تماماً.
- ٧ يُقدّم الكاتو مع القهوة أو الشاي أو الأيس كريم أو العصير.

إذا ظل الكاتو رطباً من الداخل بعد فحصه بعود الأسنان، رغم إشتراده من الخارج، يُغطى الكاتو بقطعة من ورق الألمنيوم لإطالة مدة الخبز حتى ينضج من الداخل.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ كعوب ونصف كعوب دقيق
- ❖ ١٢٥ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ❖ ٢/١ كعوب سكر ناعم
- ❖ بيضة واحدة
- الحشوة:
- ❖ ٣ بيضات
- ❖ ٤/٣ كعوب سكر
- ❖ ٢/١ كعوب جوز مفروم
- ❖ ١٥٠ غ زبدة في حرارة الغرفة
- ❖ ملعقة صغيرة ونصف قرفة
- ❖ ٣ ملاعق طعام دقيق
- ❖ رشة فانيليا
- ❖ رشة جوزة طيب

### طريقة التحضير

- ١ تحضير العجينة
- ٢ يخلط الدقيق مع الزبدة والسكر والبيض في الخلاط للحصول على عجينة طرية.
- ٣ ترق العجينة فوق ورقة نايلون أو قوطة مطبخ مكسوة بالدقيق للحصول على دائرة بحجم قالب التارت.
- ٤ تُنقل العجينة إلى قالب التارت.
- ٥ تمد الحشوة فوق العجينة وتخبز لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٢٥ فهرنهايت حتى يصبح سطحها قابسًا وتستوي الحشوة. تُخرج الفطيرة من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يُرش فوقها السكر الناعم وتُقدّم.

### تحضير الحشوة

- ١ تُخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج قشدي.
- ٢ يُضاف البيض إلى الزبدة، بمعدل بيضة واحدة لكل مرة، ثم يُضاف الدقيق والقرفة والفانيليا، والجوز وجوزة الطيب.



الكمية: ١٢ قطعة

## المكونات

- ❖ ٦ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ٤/٣ كوب زبدة مذوبة
- ❖ ٢/١ كوب دقيق
- ❖ ٨ - ٧ حبات فراولة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ❖ ٢/٣ كوب سكر ناعم
- ❖ رشّة فانيليا (اختياري)
- ❖ كوب ونصف كوب سكر ناعم
- ❖ مربى مشمش لدهن سطح قطعة الكاتو

## طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت
- ٢ يدهن بالزبدة ١٢ قالباً مستطيلاً أو بيضياً، سعة كل منها نصف كوب، ويرش فوقها الدقيق.
- ٣ تُنصف هذه القوالب في صينية فرن.
- ٤ يُخفق بيض البيض قليلاً بالشوكة، ثم يُضاف إليه الزبدة ومسحوق اللوز والسكر الناعم والدقيق. يُخلط المزيج بملعقة خشبية ليصبح متجانساً.
- ٥ يوزع المزيج على القوالب المحضرة وتنتشر فوقه شرائح الفراولة.
- ٦ تخبز قوالب الكاتو في الفرن لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً، ثم تترك لتتراجع مدة خمس دقائق وتقلب بعدها رأساً على عقب على مصبّع حديدي لتبرد.
- ٧ تقدم قلمع الكاتو فاترة أو بحرارة الغرفة بعد دهنها بالمربى ورش القليل من السكر الناعم عليها.

**ملاحظة** يمكن استعمال التوت البري الأحمر أو الموز أو الدراق أو المشمش بدل الفراولة.



الكمية: ٤ أشخاص

### المكونات

- ❖ أربع أصكواب ونصف حليب
- ❖ معلقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ ٥ بيضات
- ❖ سكوب سكر

### طريقة التحضير

- ١ تخفق الخمس بيضات جيداً وتُسكب فوق المزيج المغلي.
- ٢ يُوضع سكوب من السكر في قدر عميقة على نار خفيفة ويُحرك حتى يتحول إلى كراميل.
- ٣ يُمَد الكراميل على قعر وجوانب القالب.
- ٤ يُسكب مزيج الحليب وبرش الليمون الحامض في القالب.
- ٥ تُمَلأ طنجرة ضغط بالماء الساخن حتى ارتفاع ٢ سم، ويوضع فيها القالب. يُغلى القالب وتُغطى طنجرة الضغط وتترك الطنجرة على النار لمدة ١٠ دقائق.
- ٦ تُرفع الطنجرة عن النار ويُرفع الغطاء عن القالب بعناية ثم يُترك محتواه حتى يبرد في البراد مدة ٥ إلى ٦ ساعات أو أكثر.
- ٧ يُقلب القالب رأساً على عقب ويُزيّن بشرائح الموز ويُقدّم بارداً.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

## المكونات

- ❖ كوبان ونصف الكوب من التفاح الأصفر المنزوع البذور والمضروم.
- ❖ كعوب سكر
- ❖ رشّة فانيليا
- ❖ ١/١ ملعقة صغيرة ملح
- ❖ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة
- ❖ ١/١ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ❖ بيضة مخفوقة
- ❖ كعوب دقيق لجميع الاستعمالات
- ❖ ١/١ كعوب زيت نباتي
- ❖ ٢/١ كعوب جوز مطحون خشناً

## طريقة التحضير

- ١ يُخلط التفاح المضروم مع السكر ويوضع جانباً لمدة ٢٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٢ تُضاف بعد ذلك البيضة المخفوقة والزيت والملح والتوابل والدقيق وبيكربونات الصودا والفانيليا. يُخلط المزيج جيداً بواسطة الشوكة أو المعلقة، ثم يُضاف الجوز.
- ٣ تُدهن صينية قطرها ١٨ سم بالزيت ويرش فوقها الدقيق. يُسكب فيها الخليق الكاثو ويُخبز في فرن حرارته ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة.
- ٤ تُخرج الصينية من الفرن وتترك حتى يفتّر الكاثو.
- ٥ يُقطع الكاثو إلى مربعات وهو لا يزال طازراً ويُتذم مع الكريما الطازجة أو الأيس سكريم. وفي حال تقديم الكيك بارداً، يرش فوقه السكر الناعم

**ملاحظة** يكون هذا الكاثو رطباً من الداخل أثناء تقطيعه.



الكمية: ١٣ - ١٥ شخصاً

### المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة مطرية
- ❖ ١٨٥ غ جبنة قشدية مطرية
- ❖ ملعقة طعام برش ليمون حامض
- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة
- ❖ ٢ ككوبين دقيق
- ❖ ٢ ملعقة صغيرتين باسكينغ باودر
- ❖ ككوب ونصف سكر

### طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ سم بالزيت.
- ٣ تخفق البضرة مع الجبنه وبرش الليمون الحامض بالخلاط الكهربائي. يضاف إليه السكر ويتابع الخفق للحصول على مزيج خفيف وزغب.
- ٤ يضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى، حتى يختلط المزيج جيداً.
- ٥ يخلط الدقيق والباسكينغ باودر جيداً ثم يضاف الناتج على دفعتين ويخفق المزيج بالخلاط المضبوط على سرعة خفيفة.
- ٦ يسكب المزيج في القالب المحضّر ويخبز في الفرن لمدة ساعة تقريباً.
- ٧ ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ويترك ليبرد.
- ٨ يرش عليه حسب الرغبة القليل من السكر الناعم المنخول قبل التقديم.





الكمية: ١٣ - ١٦ شخصاً

### المكونات

- ❖ ١٨٥ غ زبدة مفرومة
- ❖ مكوب حليب
- ❖ ٤/٣ مكوب سكر أسمر مضغوط جيداً
- ❖ مكوب تمر مجفف ومزوع النوى، مفروم خشناً
- ❖ ٢/١ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باسكينغ باودر
- ❖ بيضتان مخفوقتان قليلاً
- ❖ رشة فانيليا
- ❖ سكر ناعم للزينة

### طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت.
- ٢ يدهن قالب قطره ٢٠ إلى ٢٢ سم بالزيت.
- ٣ تخلط الزبدة مع الحليب والفانيليا والسكر والتمر بملعقة خشبية في قدر كبيرة على نار هادئة حتى تذوب الزبدة. يترك المزيج على النار حتى يغلي ثم يرفع عن النار وتضاف إليه بيكربونات الصودا. يترك المزيج ليرتاح ١٠ دقائق.
- ٤ يخلط الدقيق مع الباسكينغ باودر ثم يضاف إليه البيض ويخلط المزيج جيداً.
- ٥ يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة تقريباً. ينقل الكاتو إلى مصبع حديدي ليبرد.
- ٦ يُرش عليه السكر الناعم المنخول قبل التقديم.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ علبه ونصق أو علبتان من بسكويت Lady Fingers.
- ❖ ١٥٠ غ لوز مسلوق ومقشر، مفروم خشناً.
- ❖ ٢/١ كوب سكر.
- ❖ ١٧٥ غ زبدة.
- ❖ صفار بيضتين.
- ❖ ٥ ملاعق طعام حليب.
- ❖ ككوب وربع ككوب كريمة مخفوقة.
- ❖ رشه فانيل.
- ❖ ككرز طيبعي مسكر للزينة.

### طريقة التحضير

- ١ تبطن صينية مستطيلة أبعادها ٢٣ × ١٢ سم بورقة بارشمان. وتصف في قعرها أصابع البسكويت بالطول جنباً إلى جنب.
- ٢ يحمى اللوز مع ربع ككوب من السكر على النار ليصبح السكر يلون الكاراميل الفاتح. يسكب هذا الخليط على ورقة بارشمان مدهونة بالزيت ويترك ليبرد، ثم يسحق ناعماً بواسطة الشويك أو خلاط الطعام.
- ٣ تخفق الزبدة لتصبح ناعمة ويضاف إليها السكر ويخفق معها لتصبح خفيفة وقشدية.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليها صفار البيض والفانيل، ومن ثم اللوز المفروم.
- ٥ يسكب مقدار ملعقتي طعام من الحليب فوق أصابع البسكويت المصفوفة في الصينية وتيسط فوقها نصف كمية مزيج اللوز.
- ٦ توضع من ثم طبقة ثانية من أصابع البسكويت وتسكب فوقها ملعقتا طعام من الحليب وبعدها ببقية مزيج اللوز.
- ٧ أخيراً توضع طبقة ثالثة من أصابع البسكويت ويسكب فوقها مقدار ملعقة طعام من الحليب. يضغط على هذه الطبقات بالتساوي وتغطى بورقة بارشمان، ومن ثم بورقة الألمنيوم.
- ٨ يفضل وضع وزن خفيف على الطبقات قبل وضعها في البراد مدة ١٢ ساعة على الأقل، أو حتى ٢٤ ساعة.
- ٩ ينقل الكاتو بعناية إلى طبق التقديم وتنزع عنه ورقة البارشمان.
- ١٠ تخفق الكريمة ويدهن بها ككل الكاتو.
- ١١ توضع بقية الكريمة في ككيس حلويات له رأس معدني على شكل نجمة وتسكب على شكل خملوط مائلة فوق الكاتو.
- ١٢ يزين سطح الكاتو بحبات الكرز المسكرة ويقدم.



### المكوّنات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخص

- ❖ سكوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٢٢٧ غ زبدة في حرارة الغرفة.
- ❖ سكوبان من الدقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ٥ بيضات.
- ❖ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ ١/٢ سكوب زبيب.
- ❖ ١/٤ سكوب من قشور البرتقال المجففة (اختياري).
- ❖ رشّة فانيليا.
- ❖ ١/٢ سكوب فاكهة مجففة متنوعة.

### طريقة التحضير

- ١ ينقع الزبيب في الماء البارد لمدة ساعة ثم يصفى.
- ٢ تخلط قشرة البرتقال في حال استعمالها مع الفاكهة المجففة والزبيب.
- ٣ تخفق الزبدة مع الفانيليا والسكر في خلاط الكاتو لمدة ٥ إلى ٦ دقائق للحصول على مزيج خفيف وقشدي.
- ٤ يضاف إليه البيض، بمعدل بيضة واحدة لكل مرة.
- ٥ يضاف الخلاط ويضاف إلى المزيج الباكينغ باودر والفاكهة المجففة ومقدار ملعقة طعام من الدقيق حتى لا تترسب الفاكهة (لن تفر الكيك أثناء الخبز).
- ٦ يدهن قالب الكيك بالزيت ويرش فوقه الدقيق.
- ٧ يسكب المزيج في قالب الكيك ويخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة) لمدة ٤٠ إلى ٤٥ دقيقة حتى يشقر سطحه.
- ٨ يمكن التأكد من نضوج الكيك بفرز عود أسنان في داخله فإذا خرج العود نظيفاً يكون الكيك قد نضج.

# براونيز بالجوز والكaramيل



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

## المكونات

- ❖ كوكب ونصف كوكب زبدة.
- ❖ ٣٠٠ غ شوكولا نصف حلوة.
- ❖ ٣ اكواب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ ٦ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كوكبا دقيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ كوكبا جوز مفروم.
- ❖ صلصة الكaramيل
- ❖ علية حليب نستله مكثف.
- ❖ ١/٢ كوكب جوز مفروم.
- ❖ ١/٢ ملعقة طعام زبدة.

## طريقة التحضير

- ١ يحمى الفرن لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة). تدهن صينية مربعة بحول ٢٠ سم بالزيت.
- ٢ تسخن الزبدة والشوكولا حتى الذوبان على نار خفيفة أو في الميكروويف. نمد المزيج قليلاً.
- ٣ يخفق السكر مع الفانيليا والبيض في خلاط كهربائي على أعلى سرعة لمدة ٥ دقائق.
- ٤ بعد ذلك يضاف إليه مزيج الشوكولا ويخفق معه بسرعة بطيئة ثم يضاف الدقيق ويخلط جيداً.
- ٥ يضاف الجوز ويسكب المزيج في الصينية.
- ٦ تخبز الصينية لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى يبدأ البراونيز بالانتفاخ، بعد ذلك يترك البراونيز حتى يبرد.
- ٧ تُبسط صلصة الكaramيل والجوز على البراونيز قبل التقديم.

## تحضير الكaramيل

- ١ توضع علية من الحليب المكثف في قدر عادية أو في قدر ضغط لكن من دون فتحها.
- ٢ تسب كمية كافية من الماء في القدر لغمر العلية. تترك القدر على النار لمدة ١٥ دقيقة. تفتح
- ٣ العلية فتجد أن محتواها قد تحول إلى ككaramيل وأصبح لونها بنياً فاتحاً.
- ٤ تضاف الزبدة والجوز المفروم إلى الحليب ويخلط الكل معاً. ثم تمد المزيج فوق البراونيز.
- ٥ في حال استعمال قدر عادية تكون مدة الطهو ٥٥ أو ٦٠ دقيقة فيما تقصر المدة إلى ١٥ دقيقة عند استعمال قدر الضغط.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخص

### المكونات

- ٥ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ٣/٤ ملعقة صغيرة قرفة.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- ملعقة صغيرة من برش قشرة ليمونة حامضة.
- رشة فانيليا.
- ٣/٤ كوب سكر.
- ملعقة طعام من مسحوق الكاكاو.
- ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة طيب.
- بياض بيضتين.
- ١/٢ كوب جوز مفروم.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق بياض ٥ بيضات مع ربع كوب من السكر حتى يبيض تماماً ويجمد.
- ٢ يخفق صفار ٥ بيضات مع نصف كوب من السكر حتى يصبح لونه أصفر شاحباً.
- ٣ يضاف برش الليمون والفانيليا والدقيق إلى صفار البيض. يخلط الكل معاً. يصب بياض البيض فوق مزيج صفار البيض ويحرك المزيج بواسطة ملعقة خشبية.
- ٤ يصب هذا المزيج في صينية فرن مقاس ٣٢-٣٥ سم مبطنة بورق البارشمان. ويخبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ١٥ إلى ١٨ دقيقة حتى يزهر سطحه ويستوي من الداخل.
- ٥ يترك الكاتو حتى يبرد تماماً.
- ٦ يقطع الكاتو بواسطة قطعة البسكويت أو كوب ماء إلى قطع صغيرة، تصف في صينية.
- ٧ توضع الحواف المتبقية من الكاتو في وعاء مع الكاكاو والقرفة وكبش القرنفل وجوزة الطيب وبياض بيضتين والجوز المفروم. يخلط الكل معاً ويرش جزء منه فوق شكل قطعة كاتو.
- ٨ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت ويعاد خبز الكاتو فيه لمدة ٧ دقائق. يطفأ الفرن ويترك الكاتو فيه لمدة ساعة.
- ٩ يخرج الكاتو من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش فوقه الفستق والسكر الناعم.



الكمية ١٠ قطع

### المكوّنات

- ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/٢ كوب سكر.
- رشة فانيليا.
- ٣/٤ كوب دقيق.
- وصفة كريمة الزبدة.
- رغائق كوز محمص.
- ٣ بيضات.
- ٣٠٠ غ سكر.
- ٣٠٠ غ زبدة في حرارة الخرفة.
- رشة فانيليا.

### طريقة التحضير

١. يقطع اللوز إلى رقائق ويوضع في صينية ويحمص في الفرن حتى يشقر.
٢. يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
٣. يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
٤. يضاف الدقيق والفانيليا إلى صفار البيض ويحرك الخليط بملعقة خشبية أو ملوق.
٥. يصب المزيج في قالب مقاس ١٥x٢٥ سم مبطّن بورق البارشمان ويخبز لمدة ١٠ دقائق إلى ١١ دقيقة في فرن محمى للدرجة ١٨٠ فهرنهايت (٣٥٠ درجة مئوية).

### تحضير كريمة الزبدة

١. يغلى السكر مع نصف كوب من الماء ويترك على النار لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة حتى يذوب السكر.
٢. يمكن التحقق من جاهزية القطر بسكب ملعقة صغيرة منه في كوب من الماء البارد فإذا تحول القطر إلى كتلة جامدة يكون جاهزاً.
٣. يخفق البيض بالمخفقة. يضاف إليه القطر الساخن تدريجياً ويتابع الخفق حتى يصبح المزيج بارداً.
٤. توضع قطعة من الزبدة في مزيج السكر والبيض ويتابع الخفق للحصول على كريمة قشدية ناعمة.
٥. تضاف الفانيليا وتترك الكريمة جانباً.
٦. يغلّف السويس رول بجزء من هذه الكريمة ويلصق. بعد ذلك تيسط بقية الكريمة على السويس رول الملفوف وترش فوقه رقائق اللوز المحمص.





تكفي: ٨ أشخاص

## المكونات

الحشوة	العجينة
✧ ٢ بيضات.	✧ سكوب ونصف سكوب دقيق.
✧ ٣/٤ سكوب سكر.	✧ ١٢٥ غ زبدة بحرارة الغرفة.
✧ ٥٠ غ زبدة.	✧ ١/٢ سكوب سكر ناعم.
✧ ٣/٤ سكوب لوز مطحون.	✧ بيضة واحدة.
✧ ٣ ملاعق طعام دقيق.	✧ رشة فانيليا.
✧ ٣/٤ ملعقة صغيرة باكينغ باودر.	
✧ سكوب مشمش طازج مفروم أو معلب لكن مصفى من الشراب.	
✧ حبات مشمش للزينة.	
✧ سكر ناعم للزينة.	
✧ فانيليا أو ٢ إلى ٣ قطرات من خلاصة اللوز (اختياري).	

## طريقة التحضير

- ١ تخلط مكونات العجينة مع بعضها في الخلاط للحصول على عجينة طرية متكئة في جانب واحد من الخلاط. تلف العجينة بورق النايلون اللاصق وتحفظ في البراد لمدة نصف ساعة.
- ٢ يرش الدقيق فوق فوطة مطبخ أو ورقة نايلون وترق فوقه العجينة على شكل تارتات صغيرة توضع دوائر العجين في قوالب تارت صغيرة وتحفظ في البراد حتى يتم تحضير الحشوة.
- ٣ يخفق السكر مع الزبدة للحصول على خفيق قشدي. يضاف إليه البيض بمعدل بيضة واحدة كل مرة . ثم يضاف اللوز والدقيق والباكينغ باودر والشمش المفروم وخلاصة اللوز والفانيليا. ومن المهم خلط الشمش المفروم مع ملعقتي طعام من الدقيق حتى لا تفرق الفاصلة (إلى أسفل العجينة أثناء الخبز).
- ٤ تخرج قوالب التارت من البراد وتملأ بالخفيق القشدي المحضر ثم تخبز في فرن محمى حتى تتحمس القشرة ويظهر سطح التارت.
- ٥ تزين التارت بحبات المشمش واللوز والسكر الناعم.



الكمية: ١٠ شخص

### المكونات

- ♦ صفار ٧ بيضات.
- ♦ بياض ١٤ بيضة.
- ♦ ١/٢ كوب سكر.
- ♦ ٣/٤ كوب دقيق.
- ♦ كريمة الشوكولا
- ♦ ٥ بيضات كاملة.
- ♦ كوب سكر.
- ♦ ١/٤ كوب مسحوق كاكاو.
- ♦ رشه فانيليا.

### طريقة التحضير

- ١ يخفق صفار البيض مع بياض البيض للحصول على مزيج قشدي. يضاف السكر إلى المزيج ويخفق مجدداً. يضاف بعد ذلك الدقيق ويحرك الخليط، بملعقة خشبية أو ملوق للحصول على عجينة البسكويت.
- ٢ ترسم أشكال دوائر قطرها ٢٠ إلى ٢٢ سم على ٩ قطع من ورق البارشمان.
- ٣ تقسم عجينة البسكويت إلى ٩ أقسام متساوية ويمد لكل قسم فوق دائرة بارشمان بواسطة الملوق مع التقيد بحواف الدائرة.
- ٤ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه دوائر البسكويت حتى تجف لكن تبقى بضاء (يجب أن تبدو مثل قطع الكريب).
- ٥ توضع ٨ دوائر من البسكويت جانباً لاستعمالها لاحقاً.
- ٦ تحضر كريمة الشوكولا وتمد بين دوائر البسكويت المخبوزة.
- ٧ يغمى أعلى الدوبوش بكعك وحوافه بالكريمة ويزين بتقطع البسكويت المغلفة بالكازاميل.



## كاتو بالسف أب

طابقي

الكمية: ١٠-١٢ شخص

### المكونات

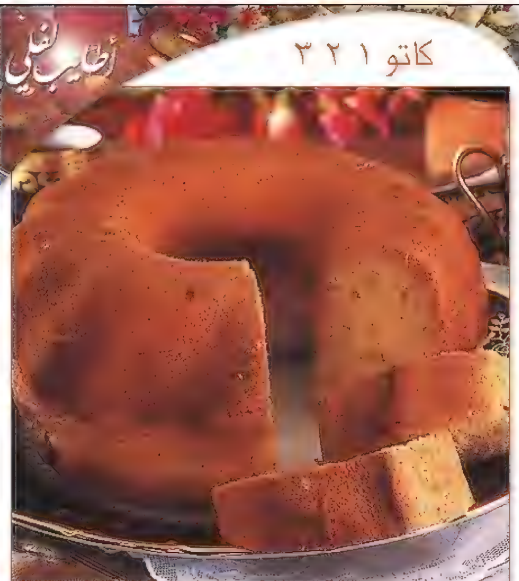
- ❖ ٣ بيضات بحرارة الغرفة.
- ❖ كعوبيا سكر.
- ❖ كعوب زيت نباتي أو زيت ذرة .
- ❖ ٣ اكواب دهيق لجميع الاستعمالات.
- ❖ ملعقتان صفيرتان باسكينغ باودر.
- ❖ ملعقة صغيرة برش ليمون حامض.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كعوب سفن أب أو ماء صودا.
- ❖ شرائح ليمون حامض للزينة.
- ❖ كورز أحمر محلى للزينة.

صلصة الليمون الحامض

- ❖ كعوب سكر ناعم.
- ❖ ٢ لي: ٣ ملاعق طعام ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ بضعة قطرات من ملون طعام أصفر.

### طريقة التحضير

- ❖ يخفق السكر مع البيض في خلاط الكاتو حتى يصبح لونه أصفر شاحب.
- ❖ يضاف إليه الزيت وبرش الليمون الحامض والفانيليا والباسكينغ باودر والدقيق.
- ❖ بعد ذلك يضاف كعوب السفن أب ويخلط مع المزيج.
- ❖ يدهن قالب كاتو بالزيت وبرش فوقه الدقيق.
- ❖ يصب خفيق الكاتو في القالب ويخبز لمدة ٣٠ (إلى ٣٥ دقيقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة م أو العلامة ٤) حتى يحمر سطحه قليلاً ويستوي من الداخل.
- ❖ يترك الكاتو جانباً حتى يفرّ، ثم يقلب فوق منسوب معدني. تصب فوقه صلصة الليمون الحامض وتترك لتسيل على الحواف.
- ❖ يزين الكاتو بشرائح الليمون الحامض والكرز.



## المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخص

- ✦ ٢/٣ كوب سمونة نباتية (كريسكو)
- ✦ أو زبدة بحرارة الغرفة.
- ✦ ٣ كوب سكر.
- ✦ بيضتان بحرارة الغرفة.
- ✦ رشة فانيل.
- ✦ ١/٢ كوب حليب.
- ✦ ٣ كوب وثلاثة أرباع الكوب دقيق.
- ✦ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ✦ رشة ملح.

## طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة أو السمونة النباتية ويضاف إليها السكر تدريجياً للحصول على كريم خفيفة وناعم.
- ٢ يخفق البيض قليلاً ويضاف إلى مزيج الزبدة ويتابع الخفق. بعد ذلك يضاف مسحوق الفانيل.
- ٣ تتخل المكونات الجافة مع بعضها ٣ مرات متتالية، ثم تضاف مع الحليب بشكل متناوب إلى مزيج الكريمة. ويخفق المزيج حتى يصبح ناعماً.
- ٤ يسكب المزيج بواسطة ملعقة في قالب كاتو عادي مدهون بالزيت ومكسو بالدقيق.
- ٥ يجبز الكاتو في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة. ويمكن التأكد من نضوج الكاتو بفرز عود أسنان خشبي في وسطه. فإذا خرج جافاً يكون الكاتو قد نضج.



الكمية: ١٠ - ١٣ شخص

## المكونات

- الطبقة العلوية
- كوب من الكريما المازجة.
- كوب شوكولا نصف حلوة، مفرومة.
- ملعقة زبدة صغيرة.
- ملعقة طعام من قطر الذرة.
- كوب زبدة.
- كوب ونصف سكر.
- ٤ بيضات.
- ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صودا.
- كوب مخيض الحليب (كوب حليب وملعقة طعام عصير ليمون حامض).
- كوبان ونصف الكوب دقيق لجميع الاستعمالات.
- ١/٣ كوب قطر الشوكولا (شوكولا مذوبة بقطر الذرة).
- رشة فانيليا.
- كوب ونصف الكوب شوكولا مفرومة.
- ١/٢ كوب شوكولا نصف حلوة مذوبة ومبردة.

## طريقة التحضير

- ١ تخفق الزبدة في وعاء كبير. يضاف إليها السكر ويتابع الخفق جيداً. يضاف البيض، بمعدل بيضة واحدة كل مرة، ويخلط المزيج جيداً.
- ٢ تذوّب بيكربونات الصودا في مخيض الحليب ويضاف إلى المزيج السابق على نحو متناوب مع الدقيق.
- ٣ يضاف كوب من الشوكولا المشرومة إضافة إلى الشوكولا المذوبة وقطر الشوكولا والفانيليا، ويحرك المزيج حتى يختلط جيداً.
- ٤ يسكب المزيج في صينية خبز عميقة طولها ٢٠سم مدهونة بالزيت ومكسوة بالدقيق. يخبز الفادج في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت لمدة ساعة ونصف الساعة تقريباً.
- ٥ ينقل الكاتو إلى طبق التقديم ويترك حتى يبرد.

### تحضير الطبقة العلوية

- ١ تسخن الكريما جيداً، ثم تملأ النار وتضاف إليها الشوكولا المفرومة وتترك حتى تذوب وتختلط معها جيداً.
- ٢ تضاف الزبدة وتخلط مع المزيج، ثم يضاف قطر الذرة ويخلط المزيج للحصول على خليط لاصق من الشوكولا.
- ٣ تسكب هذه الشوكولا فوق الكاتو وتترك حتى تجمد.

يمكن تقطيع الفادج إلى طبقتين أو ثلاث طبقات حين يبرد تماماً ومن ثم حشوه بخليلج



الكمية: ١٠ - ١٢ شخص

### المكونات

- ❖ ٦ بيضات مفصول بياضها عن صفارها.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة ملح.
- ❖ ١/٢ كوب سكر.
- ❖ رشه فانيليا.
- ❖ ١/٤ كوب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ٣/٤ كوب دقيق.
- ❖ وصفة كريمة الزبدة بالشوكولا.
- ❖ شوكولا مع شعيرية شوكولا vermicelli.

### طريقة التحضير

- ❖ يخفق بياض البيض مع ٤ ملاعق طعام من السكر.
- ❖ يخفق صفار البيض مع ملعقتي طعام من السكر.
- ❖ يضاف الدقيق ومسحوق الكاكاو والفانيليا إلى مزيج صفار البيض.
- ❖ يخلط بياض البيض مع مزيج الصفار باستعمال ملعقة خشبية أو ملاق.
- ❖ يصب المزيج في قالب مكافئ مقاس ٢٥×٥ سم مبطن بورق البارشمان، ويخبز لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في فرن محمى للدرجة ١٨٠ فهرنهايت (٣٥٠ درجة م).

### تحضير كريمة الزبدة

- ❖ يخفق البيض بواسطة المخفقة.
- ❖ يغلى السكر مع نصف كوب من الماء في قدر على النار حتى يصبح دبقاً وكثيفاً.
- ❖ يضاف السكر إلى مزيج البيض ويتابع الخفق إلى أن يبرد المزيج.
- ❖ تضاف الزبدة على دفعات إلى مزيج البيض والسكر حتى يصبح ناعماً وقشدياً. تضاف بعدها الشوكولا وتمزج مع الخليط.
- ❖ تبسمل نصف كمية الكريمة فوق الكاتو قبل لفة جيداً. ثم تبسمل بقية الكريمة فوق الكاتو الملفوف ويزين السويس رول بشعيرية الشوكولا.





الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

## المكونات

- ❖ كوابان من الدقيق.
- ❖ ٢/٣ كواب من مسحوق الكاكاو.
- ❖ ملعقة صغيرة ورع بيكر بونات صودا.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة بصكينغ باودر.
- ❖ ٣ بيضات.
- ❖ كواب وثلاثة أرباع كواب سكر.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ كواب مايونيز.
- ❖ كواب وثلاثة أرباع كواب ماء.
- ❖ الكريما الوردية
- ❖ كوابان من الكريما المخفوقة (كواب كريما نباتية وكواب كريما حيوانية وملعقتا طعام سكر).
- ❖ قطرة أو قطرتان من ملون طعام أحمر.

## طريقة التحضير

- ١- يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت. ويدهن قالب كيكك مستطيل مقاس ٢٥سم بالزيت ويرش فوهة الدقيق.
- ٢- في وعاء متوسط الحجم، يخلط الدقيق مع الكاكاو وبيكر بونات الصودا والباسكينغ باودر.
- ٣- يخفق البيض مع السكر والمايونيز والفانيليا في وعاء كبير بواسطة مخفقة على سرعة عالية لمدة ٣ دقائق للحصول على مزيج قشدي وناعم، مع ضرورة كشط الوعاء بين الحين والآخر.
- ٤- يضاف خليط الدقيق بالتناوب مع الماء إلى هذا المزيج، مع ضرورة البدء والانتهاء بخليط الدقيق.
- ٥- يسكب المزيج في القالب المحضر ويخبز في الفرن لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة حتى يستوي الكاتو.
- ٦- يترك الكاتو ليبرد مدة ١٠ دقائق ثم يخرج من الصينية ويترك حتى يبرد تماما.
- ٧- يزين الكاتو بالكريما المخفوقة الوردية.

تحضير الكريما الوردية  
تخفق الكريما مع السكر وملون الطعام الأحمر، تملأ الكريما الوردية في كعكس حلويات وتستخدم لتزيين الكاتو.

## حلوى التمر

### المكونات

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر مجفف ومنزوع النوى.
- ❖ ١/٤ كوب سمنة.
- ❖ كوبيان من الجوز المقطع.
- ❖ ملعقتا طعام بذور سمسم محمصة.



الكمية: ٦ أشخاص

### طريقة التحضير

- ١- تُفرم حبات التمر خشناً وتوضع في قدر ثقيلة مع السمنة وتطهى على نار متوسطة مع التحريك غالباً حتى تطرى وتمتزج مع السمنة.
- ٢- تُمد نصف كمية التمر المقلّي في قالب كيك دائري صغير أو مربع مبطّن بورق السّوفان.
- ٣- ترش قطع الجوز فوق خليط التمر ويضغط عليها قليلاً. بعد ذلك يوضع النصف الباقي من خليط التمر المقلّي في الأعلى ويهد سطحه على نحو متساو.
- ٤- ترش بذور السمسم المحمصة فوق سطح التمر، ويضغط عليها قليلاً.
- ٥- يترك محتوى الصينية ليبرد ثم يقطع إلى مربعات صغيرة أو أشكال ماسية. تُحفظ القطع في وعاء مختوم وتقدم كنوع من الحلوى.



الكمية: 6 - 8 أشخاص

### المكونات

- ✦ سكوب ونصف سكوب طحين فرخة.
- ✦ سكوب سميد.
- ✦ سكوب لبن بحرارة الغرفة.
- ✦ سكوب ماء.
- ✦ ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينج باودر.
- ✦ زيت للقلي
- القطر :
- ✦ سكوبا سكر.
- ✦ 3/4 سكوب ماء.
- ✦ 1/4 ملعقة صغيرة حامض اللبمون.
- ✦ ماء ورد وماء زهر.

### طريقة التحضير

1. يخلط بمعلقة طحين الفرخة مع السميد واللبن والماء والباكينج باودر للحصول على مزيج طري.
2. تحمى كمية كافية من الزيت في قدر عميقة.
3. يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني صاوي ويسكب على شكل دوائر حلزونية تغطي في الزيت الساخن.
4. تقلي قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشقر تماماً مع ضرورة قلبها بين الحين والآخر أثناء القلي، حتى تقسو. لكن ينبغي الحرص على ألا تكون النار قوية جداً حتى تنضج قطع المشبك من الداخل.
5. ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتغمس في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
6. تسمى قطع المشبك من القطر الفائض وتصفى في طبق التقديم.
7. تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

ملاحظة: يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.



الكمية: ١٢ شخص

## المكونات

### الكرايبج

- ❖ ٤ أكواب طحين فرخة.
  - ❖ كوكب سميد.
  - ❖ ٩٠٠ غ سمطة مع زبدة مخلوطان ومذوبان معاً.
  - ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة ملح.
  - ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
  - ❖ مقدار من الماء يكفي لعجن العجينة.
- ### الناطف
- ❖ ٤ صيدان من شلش الحلاوة.
  - ❖ مقدار صكاف من الماء لتنع شلش الحلاوة.
  - ❖ سكر وماء.
  - ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
  - ❖ ملعقة صفرة ماء ورد.
  - ❖ حشوة الفستق الحلبي أو الجوز.
  - ❖ كوكبان من الجوز أو الفستق الحلبي المملحون ملحاً خشناً.
  - ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة.
  - ❖ قطر خفيف مع ملعقة طعام ماء ورد وملعقة طعام ماء زهر.

## طريقة التحضير

- ١- يوضع دقيق الفرخة والسميد في وعاء وتضاف إليه الزبدة المذوبة والملح والخميرة ويخلط المزيج بواسطة ملعقة خشنة ويترك طوال الليل.
- ٢- في اليوم التالي يضاف بعض الماء لعجن العجينة حيث يؤخذ باليد القليل من الماء كل مرة ويرش فوق العجينة حتى نحصل على عجينة تشبه تماماً عجينة المعمول. بعد ذلك، تترك العجينة جانباً مدة ساعتين حتى ترتاح.
- ٣- بعد التأكد من أن العجينة قد أصبحت جاهزة للحشو مثل الكبة تماماً تقطع إلى قطع بحجم حبات الجوز، وتحشى بالفستق الحلبي أو الجوز، ثم تخبز في فرن محمى جداً للدرجة ٣٧٥-٤٠٠ فرنهايت (١٩٠-٢٠٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطحها السفلي. تخرج الكرايبج من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً.
- ٤- تقدم الكرايبج مع الناطف الذي يتميز بقوام منفوش.

### تحضير الناطف

- ١- ينقع شلش الحلاوة في الماء طيلة الليل. في اليوم التالي يوضع الشلش في قدر مع ٤ إلى ٥ أكواب ماء على النار. عندما يبدأ الماء بالغليان يصفى الشلش من مائه ويصفى الماء جانباً لاستعمال آخر (هذا الماء مفيد في تنظيف السجاد).
- ٢- يوضع ٤ إلى ٥ أكواب ماء أخرى في قدر على النار وتترك لتغلي مع شلش الحلاوة حتى يتبخّر نصفها تقريباً ثم تترك لتبرد.
- ٣- يحضر القطر باستخدام السكر والماء (كوكبان من السكر وكوكب من الماء).
- ٤- يوضع ماء الشلش في وعاء ويخفق بواسطة الخلاط الكهربائي حتى ينشف ويصبح مثل مرغ بياض البياض.
- ٥- يضاف القطر الساخن ببعده على شكل خيط رفيع فوق ماء الشلش في الوقت الذي يكون فيه الخلاط دائراً. ومن المفترض أن يصبح المزيج أبيض اللون ولامعاً ومنفوشاً.
- ٦- تضاف ملعقة صغيرة من ماء الزهر وملعقة صغيرة أخرى من ماء الورد إلى الناطف. يحفظ الناطف جانباً ليقدم مع الكرايبج.

### تحضير الحشوة

يخلط الجوز أو الفستق الحلبي المملحون خشناً مع مسحوق القرفة ومقدار ضئيل من القطر لجعله رطباً وندياً ليستخدم في حشو الكرايبج.



الكمية: 4 أشخاص

### المكونات

- ♦ مكويان من بذور السمسم.
- ♦ صكوب سكر.
- ♦ 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

### طريقة التحضير

1. يوضع السكر في قدر على النار ويدوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
2. تضاف إليه بذور السمسم تدريجاً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
3. يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليثقل قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
4. كلما يمكن سكب السمسمية وهي ساخنة في صينية منهوثة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
5. يجب تقطيع السمسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظها في علبة محكمة للهواء كي لا تصبح رطبة.



الكمية: ٢٠ ١٢ شخص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام شعر كثافة وضع جداً.
- ❖ كيلو غرام فستق حلبي محمص وغير مهلب.
- ❖ كيلو غرام سمنة.
- ❖ ٥ أسكواب قطر ساخن.
- ❖ كوكبان من القطر السميك جداً.

### طريقة التحضير

- ١- تقسم عجينة شعر الكثافة إلى قطع طولها ١٥ سم وعرضها ٧ سم.
- ٢- يحمص الفستق الحلبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميك جداً.
- ٣- يسكب ١٠ غرام من الفستق الممزوج بالقطر على طرف واحد من كل قطعة شعر كثافة وتطوى كل قطعة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).
- ٤- تصف المثلثات في صينية وتغطى بصينية أخرى عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.
- ٥- تحمى السمنة أو الزيت في مقلاة عميقة جداً وتقلي المثلثات على أول وجه ثم قلب على الوجه الآخر لتشقر على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتصفى في صينية وتترك لتبرد.
- ٦- يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك ساعتين ثم تقلى على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتص قطع الفصيلة كل القطر.
- ٧- تمسح الفيجية من القطر الفائض، ثم تقلى كل قطعة إلى مثلثين بحيث يظهر الفستق الحلبي للعيان.
- ٨- طريقة تحضير القطر
- ٩- يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.
- ١٠- يقدم القطر مع الكثافة.





الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٥ اكواب سميد
- ❖ ٥ اكواب زبدة أو سمنة مذوبة.
- ❖ ٣ ملاعق طعام طحين لدهن الصينية.
- ❖ سكوبا ملحون فرخة.
- ❖ سكوبا سكر ناعم.
- ❖ سكوبا لوز مقشر.
- ❖ سكوبا ونصف الكوب لبن.
- ❖ ٣ اكواب فطر.

### طريقة التحضير

١. يخلط السميد مع ملحون الفرخة والباكينغ باوور والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبة ولزجة.
٢. تدهن جوانب وقعر صينية المنيوم قطرها حوالي ٣٥ سم بالطحينة.
٣. يوضع الخفريق الذي حصلنا عليه في الصينية وينعم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانباً ليرتاح مدة ٥-٦ ساعات قبل الخبز.
٤. تخبز النمورة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ - ٤٠٠ فهرنهايت (١٩٠ - ٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.
٥. تخرج الصينية من الفرن وترش النمورة المخبوزة بالقطر الياود.
٦. تتلمع النمورة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.



## بقلاوة السميد بالحليب



الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

### المكونات

- ◆ سكوبان ونصف سكوب حليب.
- ◆ ٤ ملاعق طعام زبدة.
- ◆ سكر ناعم.
- ◆ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ◆ سكوب حليب جوز الهند.
- ◆ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- ◆ ٣/٤ سكوب سميد.

### طريقة التحضير

- ١- تحمى الزبدة في قدر ويقلى فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقر قليلاً.
- ٢- يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجياً ويعدّها القرفة.
- ٣- يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
- ٤- يرفع المزيج عن النار ويغلى لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥- تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضّر بشكل متساوٍ.
- ٦- يترك المزيج ليرتج ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
- ٧- تقطع البقلاوة إلى مربعات بطول ٥ - ٦ سم.
- ٨- يحمى الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت، وتخبز فيه الصينية حتى يشقر سطحها وتكعبها تماماً.
- ٩- يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

**ملاحظة:** يمكن تقسيم هذه البقلاوة باردة مع التمر.



الكمية: ٥ ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام من عجينة العشملية (مكتافة شعر).
- ❖ ٣ إلى ٤ أكواب سمنة مذوبة وزيت نباتي.
- ❖ ٣ أكواب سكر.
- ❖ ٤ أكواب فستق مفروم خشناً وممزوج مع القطر (راجع الملاحظة).
- ❖ ٢ كوبان من الماء.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

### طريقة التحضير

#### تحضير البلورية

- ١ يدهن قدر صينية ألمنيوم دائرية قياس ٣٠ سم بالكثير من مزيج السمنة والزيت.
- ٢ تقسم عجينة العشملية إلى قسمين. يُمد القسم الأول منها في قدر الصينية.
- ٣ يمد الفستق الممزوج بالقطر فوق العجينة ويغطى بطبقة الكثافة الثانية.
- ٤ يُسحق على صينية العشملية جيداً وتغطى بورقة نايلون، ثم تغطى بصينية أخرى أصغر حجماً لإضافة بعض الوزن عليها. تحفظ الصينية في البراد طوال الليل.
- ٥ في اليوم التالي يصب الزيت فوق البلورية وتخبز لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة في فرن محمى لدرجة ٤٠٠ فهرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) حتى تشقر قليلاً.
- ٦ تخرج الصينية من الفرن ويصفى الزيت الفائض ثم يصب القطر فوق البلورية الساخنة لامتصاص القطر.
- ٧ تترك البلورية حتى تبرد تماماً ثم تقطع إلى مربعات بطول ٥ سم وتقدم بمثابة نوع من الحلويات الشرقية.

#### تحضير القطر

- ١ باستعمال الكسولة يذوّب السكر في الماء على النار. حين يبدأ بالغليان تخفف النار ويترك القطر يغلي على نار متوسطة لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويتابع الغلي حتى يصبح القطر متوسط الكثافة.
- ٢ تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

لملاحظة  
تحضير الفستق بالقطر، توضع ٣ أكواب من القطر مع ٤ أكواب من الفستق المفروم خشناً في صينية خبز. تخبز الصينية في الفرن حتى يتكثف القطر ويلتصق بالفستق.



الكسبة: ١٠-٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام كنافة مفروكة.
- ❖ كيلو غرام جبنة عكاوي ومجدولة معاً محلاة.
- ❖ ١/٢ ككوب سكر.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ ١/٢ ككوب زبدة أو سمنة إضافية.
- ❖ ككوب من السمنة وككوب من الزبدة مخلوطين معاً.
- ❖ ككوب من اللوز المقشر والمفلوق نصفين.

### طريقة التحضير

- ١- يوضع مزيج السمنة والزبدة على المشروكة وتترك جيداً حتى يصبح قوامها مثل البرغل. يصف اللوز بشكل جميل ومتناسق على سطح صنية قطرها ٣٥ سم ومدهونة بالسمنة أو الزبدة. تؤخذ نصف كمية المشروكة وترش فوق اللوز وتكس باليد بنعومة حتى لا يتشوش تناسق حبات اللوز. بعد ذلك تترك الجبنة المحلاة حتى تنعم ويضاف إليها السكر وماء الزهر وتخلط ثم توضع فوق المشروكة بشكل متساو.
- ٢- بعد ذلك يضاف النصف الثاني من المشروكة فوق الجبنة وتكس باليد جيداً. وبواسطة سكين يفصل ما بين حواف الكنافة والصينية لكي لا تلتصق الجبنة بها أثناء الخبز.
- ٣- يحمي نصف ككوب من السمنة أو الزبدة وتسكب بواسطة ملعقة على جوانب الكنافة في الصينية.
- ٤- توضع الصينية في فرن محمى مسبقاً للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة حتى يحمر وجه الكنافة. ثم تخرج من الفرن وتُهرَّب باليد للتأكد من نضجها. فإذا تحركت ككتلة واحدة وكانت جوانبها محمرة تكون قد نضجت. أما في حال لم تتحرك فتعاد إلى الفرن لبضع دقائق إضافية.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ ١/٢ كيلوغرام صجين شعر كثافة ملائجة.
- ❖ كمية وفيرة من الزيت لقلي اكواب الكثافة.
- ❖ اكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب.
- ❖ الحشوة:
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ فستق حبي مطحون.
- ❖ القمطر
- ❖ ككوب ونصف ككوب سكر.
- ❖ ٣/٤ ككوب ماء
- ❖ ملحقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ماء ورد وماء زهر (اختياري).

## طريقة التحضير

### طريقة تحضير المجبنة

- ١- يلف شعر الكثافة حول شكل ككوب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل ككوب من شعر الكثافة.
- ٢- ترفع اكواب شعر الكثافة من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكثافة للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
- ٣- يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه اكواب الكثافة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون ان تحمر.
- ٤- تخرج اكواب شعر الكثافة من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
- ٥- يحمى مقادير وفير من الزيت في قدر عميقة، وتقلي فيه اكواب شعر الكثافة حتى تحمر.
- ٦- ترفع اكواب شعر الكثافة المقلية من الزيت بواسطة ملحقة ذات ثقوب وتصفي رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القمطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القمطر.

### طريقة التقديم

تحتى اكواب الكثافة بالقشدة الملائجة وتزين بالفستق الحلي وزهر الليمون.

يكون الكوب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكوب المخصص لبيع الثوم الجاهز او يكون بعدة أحجام مختلفة.

ملاحظة



## معمول بالتفاح

### المكونات

- ❖ ٢٠٠ غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ ١/٣ كعوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٢ كعوب حليب.
- ❖ ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ❖ رشّة ملح.
- ❖ ثلاثة أكواب وربع دقيق.

### الحشوة

- ❖ ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ❖ ٣/٤ كعوب من السكر.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة كبش فرنفل.
- ❖ ملعقة صغيرة قرفة.
- ❖ ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- ❖ كعوب جوز مفروم.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### طريقة التحضير

- ❶ لتحضير الحشوة يطهى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماؤه بعد ذلك يخلط التفاح مع كبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
- ❷ تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
- ❸ تحشى كل كرة عجينة بحشوة التفاح وتقرص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلاً.
- ❹ تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها سكر الناعم.

لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، تغمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم توضع في القالب الخشبي، وتفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

### ملاحظة

lovely0smile.com





## المكونات

- ٤ أكواب حليب.
- ٤ ملاعق طعام سكر.
- ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ٨ سكرات بوطة بنكهة الفانيليا (سكرتان لكل ضيف).
- قطر سكر للتقديم.
- فستق حليبي مقشر للزينة.
- ملعقة صفرة ماء ورد.
- ملعقة صفرة ماء زهر.

## القطر

- ٤ سكوپ ونصف سكوپ سكر.
- ٣/٤ سكوپ ماء
- ملعقة صفيرة عصير ليمون حامض
- ملعقة صفيرة ماء ورد
- ملعقة صفيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ اشخاص

## طريقة التحضير

- ١ يذوب دقيق الذرة في كوبيين من الحليب المخلوط مع السكر.
- ٢ يحمى كوبيان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكب فوق دقيق الذرة المذوب.
- ٣ يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويطهى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفقاعات.
- ٤ يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
- ٥ يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
- ٦ يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
- ٧ يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صفيرة من ٣ إلى ٤ سم.
- ٨ توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوطة. يسكب فوقها القطر وتوضع كرات بوطة بنكهة الفانيليا في كل سكوپ. يزين الكوب بالفستق الحليبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوى الصيفية.

## طريقة تحضير القطر

- ١ يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفقاعات.
- ٢ يتابع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكثف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
- ٣ ترفع النار عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.



## المكونات

- ❖ كعوب وثلاثة أرباع كعوب زبدة
- ❖ بحرارة الغرفة.
- ❖ كعوبان من السكر الناعم.
- ❖ ٥ أكواب دقيق.
- ❖ بيضتان.
- ❖ فانيليا (اختياري).

## الحشوة

- ❖ ١/٢ كيلوغرام بندق محمص وممتحون.
- ❖ ٢ (إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلا.
- ❖ حبات بندق كاملة للتزيين الحلوية.
- ❖ ٢٠٠ غ شوكولا مذوبة للحلقة الحلوية.

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصا

## طريقة التحضير

- ١- يحمى الفرن للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت.
- ٢- تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
- ٣- يضاف الدقيق والبيض والفانيليا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للضغط.
- ٤- تقصر العجينة (إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشوة البندق المحضرة وتسلخ في قوالب شبه دائرية.
- ٥- تزين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فهرنهايت حتى تشقر قليلا.
- ٦- تزين الغريبة بحبات البندق الكاملة ويصلصة الشوكولا.

## تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسم ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ وصفة الشدة المنزلية الصنع.
- ❖ ٢٥٠ غ رقائق كلاج.
- ❖ قطر سكر أو سكر ناعم.
- ❖ فستق حبي.
- ❖ زهر ليمون.
- ❖ الشدة المنزلية الصنع
- ❖ ٣ أكواب حليب.
- ❖ ١/٢ كوب سكر أو سكر ناعم.
- ❖ ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ❖ ٤ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء ورد وماء زهر.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ سكوبا سكر.
- ❖ سكوبا ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

## طريقة التحضير

- ١- تنقع رقائق الكلاج في الحليب، ثم تغطى وتحشى بكل واحدة منها بملعقة طعام من الشدة المحضرة.
- ٢- يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه قطع الكلاج حتى تشقر.
- ٣- يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.
- ٤- يزين الكلاج بالفستق الحلي وزهر الليمون (اختياري).

### تحضير الشدة

- ١- يسخن سكوبان من الحليب في قدر.
- ٢- ينوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقي من الحليب. يضاف إليه السكر ويخلط معه.
- ٣- يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.
- ٤- تضاف الكريما الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحرك الصلصة جيداً ثم تترك جانباً حتى تبرد.

### تحضير القطر

- ١- يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة.



الكمية: ٨ أشخاص

## المكونات

الحشوة

- ♦ ٤ أكواب كريما طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
- ♦ ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ♦ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ♦ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ♦ ملعقة صغيرة ماء زهر.

العمليّة

- ♦ نصف كيلو غرام كثافة شعر.
- ♦ ٢٥٠ غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
- ♦ فستق حليبي مطحون وزهر ليمون للزينة.

## طريقة التحضير

- ١- لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان، تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطبو لمدة دقيقة. يترك القطر جانباً حتى يبرد.
- ٢- في وعاء كبير، تدعك الكثافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلف الزبدة خيوط الكثافة بالتساوي.
- ٣- تدخن الزبدة في قدر صينية وعلى حوافها.
- ٤- تمد نصف كمية الكثافة في صينية المنيوم دائرية. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تغطى الحشوة بالنصف الباقي من شعر الكثافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.
- ٥- تحبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العمليّة.
- ٦- تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً. يضغط على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العمليّة مظهراً متجانساً.
- ٧- يصب القطر البارد فوق العمليّة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
- ٨- تقطع العمليّة إلى مربعات بطول ٥ سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحليبي وزهر الليمون.

تحضير الكريما

- ١- توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.
- ٢- يذوب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقة طعام سكر ويمشي الكل حتى يتكثف المزيج. يستعمل شريط سلكي لتخلص من الحبيبات المتكتلة.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام قطايف صغيرة.
- ❖ ٣/٤ كيلو غرام شدة جاهزة.
- ❖ قطر السكر :
- ❖ زهر الليمون.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ قطر سكر.
- ❖ ككوبا سكر.
- ❖ ككوبا ماء
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

### طريقة التحضير

- ١- توضع ملعقة صغيرة من الشدة على طرف كل دائرة قضايفه.
- ٢- تطبق الدائرة على جانبها حتى منتصفها بحيث تبقى الشدة ظاهرة.
- ٣- تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
- ٤- تزين بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون، بعد رش القطر فوقها.

### تحضير القطر

- ١- يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمدة دقيقة إضافية.
- ٢- تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القطر.



الكمية: ١٢ شخصاً

## المكونات

- ✦ علبه عجينة فايلو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة.
- ✦ قنطر السكر
- ✦ سكوبا سكر.
- ✦ سكوبا سمنه وزيت.
- ✦ ٣ اكواب قنطر سكر.
- ✦ سكوبا حليب.
- ✦ سكوبا كريمة ملازجة.
- ✦ ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دسق ذرة مع ١/٤ سكوبا حليب.
- ✦ معلقة طعام ماء ورد.
- ✦ معلقة صغيرة ماء زهر.
- ✦ ١/٢ سكوبا سكر (اختياري).
- ✦ معلقة طعام عصير ليمون حامض.

## الحشوة

## طريقة التحضير

### تحضير الحشوة

- ١- يحمى الحليب مع السكر في قدر.
- ٢- ينوب دسق الذرة في ١/٤ سكوبا حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي. يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
- ٣- تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
- ٤- ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

### تحضير القنطر

ينوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاعات بالظهور تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

### تحضير السمببات

- ١- تنوب السمنة والزيت في كسرولة.
- ٢- ينوب الثلج عن عجينة الفايلو، وتفتح العلبة وتغلى الرقاقات بغمطة رطبة حتى لا تجف.
- ٣- تدهن كل رقاقة عجينة بالسمنة والزيت. وتصفى الرقاقات من المصين فوق بعضها. مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
- ٤- تتلمع الرقاقات إلى مربعات طولها ١٠ إلى ١٢ سم. تصب معلقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طهيها على شكل مثلث.
- ٥- تصب مشتات السمببات في صينية مدهونة بالكثير من الزيت. ويسكب الماء بدمى: الزيت فيه.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخص

### المكونات

- ♦ ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ♦ ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ♦ ٢٥ حبة كعكش فرنقل.
- ♦ ٣ عيدان قرفة.
- ♦ ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (فارنج) محلاة.
- ♦ ١/٢ كيلو غرام سكر.
- ♦ ١/٢ كغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ♦ ٣/٤ ملاعق طعام عصير ليمون حامض.
- ♦ رشّة فانيليا.

### طريقة التحضير

- ١- تقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسلق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
- ٢- يصفى البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
- ٣- يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
- ٤- تُحجم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلى داخل كل حبة بلح مكان النواة.
- ٥- تصف حبات البلح المحشوة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك مفتوحة لمدة ١٢ ساعة.
- ٦- توضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيليا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
- ٧- ترفع القدر عن النار وتترك ليمد محتواها تماماً.
- ٨- توضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية مكاثمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
- ٩- تقدم حبات البلح مع القشدة أو القريشة.





الكهية: ٤- ٥ أشخاص

### المكونات

- ✦ سكوبا كثافة فرن.
- ✦ ١/٢ سكوب من الزيت النباتي أو السمينة المذوبة.
- ✦ سكوب سكر.
- ✦ سكوب سكر ناعم.
- ✦ ١/٢ سكوب لوز مطلي.
- ✦ ١/٤ سكوب فستق حلي مطحون.
- ✦ زهر ليمون ( اختياري).
- ✦ ١/٤ سكوب قطر سكر.
- ✦ ماء ورد وماء زهر.
- ✦ ١/٢ كغ قشدة جاهزة.
- ✦ قطر السكر
- ✦ سكوب ماء
- ✦ ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ✦ ملعقة صفرة ماء ورد
- ✦ ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

١. توضع الكثافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
٢. توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلي المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
٣. يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
٤. يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بنيًا داكناً وديق القوام.
٥. تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتغطى بطبقة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحلي وزهر الليمون.

### تحضير القطر

١. يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاعات صغيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يغطى الكل ليضع دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
٢. تملأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.



## حلوى بالسמיד وجوز الهند



الكمية: ٦ ٨ أشخاص

### المكونات

- ٤ بيضات.
- ٣ اكواب سكر.
- ٣ اكواب سكر.
- ٤ مكوبان جوز الهند.
- ٤ مكوبان حليب.
- ٤ مكوبان سمن.
- ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ٤ ملاعق صغيرة زبدة الصبينة.
- ٤ رشة فانيليا.
- ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ٤ ملاعق صغيرة زبدة الصبينة.

### طريقة التحضير

- ١ يخلط البيض مع السكر وجوز الهند والحليب والسمن والفانيليا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائرية مدهونة بالطحينة ويترك جانباً لمرتاح مدة ساعة.
- ٢ تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحمر سطحها قليلاً.
- ٣ يسكب القطر البارد فوق الحلوى الساخنة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
- ٤ يرش المزيج من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوى إلى أشكال ماسية.

### تحضير القطر

- ١ يغلى الماء والسكر معاً لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
- ٢ يضاف إليهما عصير الليمون الحامض. ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.



## بسيسة



الكمية: ٣ - ٤ أشخاص

### المكونات

- ◆ سكوبان من برش جوز الهند.
- ◆ ١/٢ سكوب ماء.
- ◆ ١/٢ سكوب سكر ناعم.
- ◆ ملعقة طعام طحينية للدهن الصينية.
- ◆ زبيب وبرش جوز الهند ولوز محمص للزينة.
- ◆ سكوب دقيق.

### طريقة التحضير

١. يخلط برش جوز الهند مع السكر والدقيق والماء.
٢. يمد الخليط في قعر صينية أو طبق زجاجي مقاوم للحرارة مدهون بالقليل من الطحينية.
٣. يخبز الخليط في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت حتى يشقر سطحه قليلاً.
٤. تقطع البسيسة وتزين ببرش جوز الهند والزبيب واللوز المحمص وتقدم ساخنة.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٤ أكواب دقيق.
- ❖ ٤ أكواب سكر ناعم.
- ❖ ٤ كؤوب زبدة.
- ❖ ٤ كؤوب لوز أو فستق حلبي.
- ❖ ٤ كؤوب سمطة.

### طريقة التحضير

- ١ تخفق السمطة مع الزبدة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق في وعاء عميق بواسطة خلاط أو ملعقة خشبية.
- ٢ يضاف السكر الناعم ويتابع الخفق.
- ٣ يضاف الدقيق تدريجياً وتدمج العجينة بالأصابع حتى تصبح كتلة واحدة. تترك العجينة لتتقاع مدة ساعة كاملة.
- ٤ يحمص اللوز ويملحن خشناً.
- ٥ تقصر العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى باللوز أو الفستق الحلبي وتوضع في قالب خاص بالسنيورة.
- ٦ تصف قطع السنيورة فوق صينية وتخبز في فرن محمى للدرجة ٣٠٠ فهرنهايت لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧ تخرج قطع السنيورة من الفرن وتترك حتى تبرد.

شمة طريقة أخرى تقضي بمد العجينة بشخانة ١ أو ١.٥ سم، وتقطيعها إلى أشكال ماسية وخبزها بنفس الطريقة.

ملاحظة

# قطايف بالجوز أو القشدة



الكمية: ١٠ أشخاص

## المكونات

- ❖ كيلو غرام من اقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
- ❖ ٥ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ اكواب حليب.
- ❖ ٣ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- ❖ ٥ ملاعق طعام نشاء مذوبة.
- ❖ ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- ❖ زيت تقلى القطايف.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.

قطر السكر:

- ❖ ٣ اكواب سكر.
- ❖ سكوب ونصف سكوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

## طريقة التحضير

- ١- تحضير القطايف بالجوز  
يطحن الجوز طحناً خشناً ليصبح مثل البرتقال الحشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
- ٢- يخلط المزيج جيداً ويستعمل لحشو اقراص القطايف قبل طبخها وختم حوافها.
- ٣- تقلى القطايف في الزيت الوافر حتى تشقر، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر.
- ٤- ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقب وتصف فوق طبق التقديم.

## تحضير القطايف بالقشدة

- ١- يملأ الحليب مع السكر والنشاء المذوب على النار حتى نحصل على صلصة سميكة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
- ٢- تحشى القطايف بالقشدة المحضرة وتقلّى في الزيت حتى تشقر ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر. ويمكن خبز القطايف بالفرن بدلاً من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
- ٣- ترفع القطايف بواسطة ملعقة ذات ثقب.
- ٤- تصف القطايف في طبق التقديم وتقدم فاترة.



الكمية: ٦-٨ أشخاص

## المكونات

- ٣ اكواب حليب.
- ٨ ملاعق طعام سكر.
- ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ٣ اكواب ماء ساخن.
- ٤ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ملعقة صفرة ماء ورد.
- ملعقتا طعم ونصف من النشاء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- قطر سكر بارد.
- فستق مطحون ومشمش مفروق ولوز مقشر للزينة.

## طريقة التحضير

١. يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
٢. ينزّب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحليب الساخن.
٣. يطهى الخليط للحصول على القشدة التي تشبه الكاسترد. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
٤. تصب القشدة في طبق بيركس وتترك جانباً حتى تبرد.
٥. ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
٦. تضاف ملعقتا طعام ونصف من النشاء إلى تنقع القمر الدين البارد.
٧. يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمخفقة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتابع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشدة.
٨. يصب هذا المزيج فوق القشدة الباردة ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في الجراد ليجمد.
٩. يزين الطبق بالفستق المطحون وحبات المشمش واللوز.

- يجب نقع المشمش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.
- تقدم البالوظة باردة من الجراد مع قطر السكر.
- يمكن إعداد البالوظة أيضاً بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.



الكمية: ٦-٨ أشخاص

### المكونات

- ♦ ١/٢ كيلوغرام تمر ملازج مقشر ومنقّض
- ♦ ١/٢ كغوب زبدة.
- ♦ ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال
- ♦ ٣/٤ كغوب دقيق.
- ♦ ١/٤ كغوب ملحينة.

### طريقة التحضير

- ١- تُنظف حبات التمر وتُنزع منها النوى.
- ٢- تُدوّب الزبدة على نار خفيفة ويضاف إليها الدقيق ومسحوق الهال تدريجياً. مع التحريك المستمر يملء ملعقة خشبية، حتى يتغير لون الدقيق وتنفوح منه رائحة الهال اللذيذة.
- ٣- يُغرم الجوز ويحمّص. ثم يُضاف إلي خليط الدقيق.
- ٤- يُرفع الخليط عن النار ويُترك جانباً حتى يبرد تماماً، مع ضرورة التحريك المستمر.
- ٥- تقسم حبات التمر في الخليط البارد ثم تُصف بشكل مرتّب في طبق التقديم وتُزين بالمزيد من الجوز وتُقدّم باردة مع الملحينة.





## طباطب الجنة



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ♦ كعوب ونصف كعوب سكر.
- ♦ ١/٢ كعوب دقيق.
- ♦ ١/٢ كعوب طحينية.
- ♦ ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال
- ♦ ملعقة طعام ونصف زيت نباتي.

### طريقة التحضير

١. يُذوّب السكر في قدر على النار حتى يصبح أصفر اللون لكن من دون أن يحترق.
٢. يضاف إليه الدقيق ويخلط معه، ثم يضاف مسحوق الهال والطحينية. يمزج الخليط جيداً حتى يصبح على شكل صجينة طرية.
٣. يدهن قدر صينية صغيرة بالطحينية وتمد فيها العجينة، يهدهد سطحها ويرش فوقها مسحوق الهال.
٤. تترك الصينية حتى تبرد. ثم يقطع طباطب الجنة، الذي هو نوع من السكاكسر، إلى مربعات صغيرة ويقدم مع القهوة أو الشاي.



## المكونات

- ❖ صكوبان ونصف صكوب دقيق.
- ❖ 1/2 صكوب دقيق ذرة.
- ❖ 1/2 صكوب سكر ناعم.
- ❖ صكوب زبدة في حرارة الغرفة (علبة وزنها 227 غ).
- ❖ رشمة فانلا.
- ❖ صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ❖ 1/4 صكوب حليب حسب الحاجة.

## الحشوة

- ❖ صكوب تمر خال من النوى.
- ❖ ملعقة طعام زبدة.
- ❖ 1/4 صكوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ اشخاص

## طريقة التحضير

### تحضير الحشوة

1. تذاب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمتن المعلقة ليتحول إلى هريس.
2. يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
3. يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

### تحضير العجينة

1. يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيليا في الخلاط حتى تتكاثف العجينة على جانب واحد من الخلاط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتتة وجافة.
2. تقصر العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكعك.
3. تمشي كل كرة عجينة بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة. تحوّر كرات التمر بمتن الشوكة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة 350 فهرنهايت (180 درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.



الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٥ أكواب حليب.
- ❖ ملعقة طعام سخلب.
- ❖ ٤ أكواب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ ماء ورد.
- ❖ قرفة.

### طريقة التحضير

- ١- يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
- ٢- يذوب السخلب في كوب من الحليب البارد.
- ٣- حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السخلب المذوب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف المزيج قليلاً وتظهر الفقاعات.
- ٤- تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
- ٥- يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القزعلي.

### تحضير منتجات السخلب

- ١- يتم تحضير آيس كريم السخلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الآيس كريم ويخلط حتى تحصل على آيس كريم دبق وجامد.
- ٢- يمكن إضافة الفستق الحلبي المطحون خشناً إلى الآيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلبي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكهات مختلفة على المنتجات.



الكمية ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ ١/٢ كوب أرز مصري.
- ❖ ١/٢ كوب من الماء.
- ❖ ٥ أكواب من الحليب.
- ❖ ٦ ملاعق طعام سكر.
- ❖ ماء زهر.
- ❖ رشة مسككة (اختياري).
- ❖ مربى الورد أو القرفة للزينة.

### طريقة التحضير

- ١- يخلط الحليب مع الماء والأرز في قدر ويطهى على النار حتى يبدأ بالتكتف.
- ٢- يضاف إليه السكر بشكل تدريجي معلقة بعد معلقة حتى يصبح المزيج أرق من كثافة اللبن.
- ٣- يتابع الطهو ويحرك بواسطة ملعقة خشبية لتجنب التصاقه في قعر القدر.
- ٤- تطفأ النار ويضاف ماء الزهر والمسككة.
- ٥- يصب المزيج في أكواب الكاسترد ويترك جانباً حتى يفت.
- ٦- ترش القرفة أو مربى الورد فوق الأرز بالحليب قبل تقديمه بارداً.



لكمية: ٦ أشخاص

### المكونات

- ❖ كعوب دقيق.
- ❖ كعوب لبن.
- ❖ ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة فورية.
- ❖ ٤ اكواب قطر سكر.
- ❖ زيت كثير للقلي.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ كعوب ونصف كعوب ماء.
- ❖ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ❖ ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

- ١- يخلط الدقيق مع اللبن ومن ثم توضع الخميرة الفورية للحصول على عجينة طرية ورخوة.
- ٢- تترك العجينة في وعاء مغلى في مكان دافئ لترتاح وتنتفخ مدة ساعة أو ساعة ونصف بعد ذلك تخرج العجينة من الوعاء وتدعك لتخلص من فقاعات الهواء.
- ٣- يوضع قسم من العجينة في كيس حلويات ذي رأس عادي.
- ٤- يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلي فيه كرات العجين المشكلة بكيس الحلويات حتى تشقر. تقلب الكرات على الوجه الآخر لتقليها جيداً. حين تملأ الكرات على السطح ترفع فوراً من الزيت.
- ٥- تصفى العوامات في مصفاة ثم تغمس في القطر البارد. وحين تمتص القطر، ترفع بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتوضع في طبق التقديم.

في حال عدم توفر كيس الحلويات يؤخذ مقدار صغير من العجينة في اليد، ويضغط عليه بين الإبهام والسبابة لخروج ككرة صغيرة منهما. تستط هذه الكرة في الزيت المحمي باستعمال ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتقلي حتى تشقر.

يجب تخفيف حرارة الزيت بين الحين والآخر للسماح بنضوج العوامات من الداخل.

ملاحظة



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ ٢٠ رقاقة سبرينغ رول صغيرة الحجم.
- ❖ ١/٢ كيلو غرام لوز مقشر.
- ❖ ١/٤ كيلو غرام سكر ناعم.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.
- ❖ ملعقة زبدة صغيرة.
- ❖ كوب زيت نباتي.
- ❖ ١/٤ كوب بذور سمسم محمصة.
- ❖ ١/٢ كوب عسل.

### طريقة التحضير

- ١- يطحن اللوز المقشر مع السكر الناعم وماء الزهر.
- ٢- تذوب الزبدة ويضاف إليها خليط اللوز المسحوق.
- ٣- يسكب مقدار ملعقتي طعام من هذا الخليط على حافة شكل رقاقة سبرينغ رول، ثم يطوى الطرفان وتلف الرقاقة على شكل ثفافات مستحيلة.
- ٤- يحمى الزيت وتقلي فيه الرقاقات المحشوة الواحدة تلو الأخرى ثم تصف في طبق التقديم. يسكب فوقها العسل وترش فوقها بذور السمسم المحمصة وتقدم.



## بوظة عربية بالفستق والسحب



الكمية: ٥-٦ أشخاص

### المكونات

- ٥ أكواب حليب.
- ٥ أكواب من السكر.
- ملعقة صغيرة من السحب التركي.
- ٤ قطع صغيرة من المستكة المطحونة
- ٤ رشة فانيليا.
- ناعما مع ملعقة صغيرة من السكر.

### طريقة التحضير

- ١- يذوب السحب في سكوب من الحليب البارد ثم تضاف إليه الأكواب الأربعة المتبقية من الحليب والسكر. يوضع مزيج الحليب والسحب على النار ويحرك باستمرار حتى يغلي ويتكثف ثم تضاف الفانيليا والمستكة وصفار البيض ويحرك.
- ٢- بعد أن يبرد المزيج تماماً ينقل إلى وعاء زجاجي ويوضع في البراد لمدة ٤ إلى ٥ ساعات ثم يرفع إلى التلاجة ويغطى ويترك حتى يجمد نظيفاً.
- ٣- بعد ذلك تخرج البوظة من التلاجة وتوضع في خلاط كهربائي وتحقق حتى تصبح دبة.
- ٤- توضع البوظة في قالب وتدخل إلى التلاجة ثانية حتى تجمد تماماً. أخيراً تغلف البوظة بالفستق الحلي المطحون ناعماً وتقدم فوراً.

**ملاحظة:** يمكن أيضاً الاستعانة بمكنة صنع البوظة لخفق البوظة بدلاً من الخلاط الكهربائي.





الكمية: ٥-٦ أشخاص

## المكونات

- ❖ سكوب جبنة عكاوي.
- ❖ سكوب جبنة مجدولة.
- ❖ سكوب ماء.
- ❖ ١/٢ سكوب سكر.
- ❖ سكوب سميد.
- ❖ ١/٤ سكوب ماء ورد.
- ❖ مكيلو غرام قشدة جامزة.
- ❖ زهر ليمون للزينة.
- ❖ فستق حلبي مطحون للزينة.
- ❖ قطر السكر.
- ❖ سكوبا سكر.
- ❖ سكوب ورير سكوب ماء.
- ❖ ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ❖ ملعقة طعام ماء ورد.
- ❖ ملعقة طعام ماء زهر.

## طريقة التحضير

- ١- تقطع الجبنة إلى شرائح وتنتقع في الماء البارد، يُغبر الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنوبر الماء لتحلية الجبنة، تُصفى الجبنة في مصفاة.
- ٢- يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان، يُضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.
- ٣- تُضاف الجبنة المحلاة وماء الورود إلى القدر، يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة اللينة.
- ٤- تقسم العجينة إلى قسمين.
- ٥- يرش القليل من الماء فوق قطعة دايلون.
- ٦- يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرقى على شكل عجينة رقيقة.
- ٧- تقطع عجينة الجبنة إلى شرائح طولها ٧ إلى ٨ سم، يُحشى بكل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويغوى الطرفان.
- ٨- تُزين اللطافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القطر فوقها عند التقديم.

### المكونات

- ❖ مكروب ونصف مكروب سكر ناعم
- ❖ مكويان ونصف مكروب دقيق
- ❖ مكروب ونصف مكروب زبدة مبيضة
- ❖ ومزيج من الزبدة والسمنة.
- ❖ فستق حلبي للزينة.



الكمية: ٥ ٦ اشخاص

### طريقة التحضير

- ١- تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبرد تماماً.
- ٢- تخفق الزبدة مع السكر لتصبح بيضاء وخفيفة.
- ٣- يُضاف الدقيق ويخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
- ٤- تُخرم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
- ٥- تفرص العجينة إلى كرات بحجم أصغر من حبات الجوز، وتُسطح كل ككرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بنصف حبة فستق حلبي
- ٦- تخبز الدوائر في فرن محمى لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فهرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهّر قليلاً، ثم تُخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تكون اقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتماسك.

ملاحظة



الكمية: ٨ ١٠ أشخاص

### المكونات

- | الحشوة:             | العجينة   |
|---------------------|---|
| ✦ بياض بيضتين.      | ✦ صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البقلاوة. |
| ✦ سكوب سكر.         | ✦ ٢٢٥ غ زبدة.                                       |
| ✦ ملحقة صغيرة قرشة. | ✦ سكوب لبن بحرارة الغرفة.                           |
| ✦ سكوب جوز مفروم.   | ✦ ملحقة صغيرة باكينغ باوور.                         |
| ✦ رشة كفتش قرنفل.   | ✦ سكوبان ونصف سكوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.         |

### طريقة التحضير

- ١- تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دبكة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانباً لترتاح مدة نصف ساعة.
- ٢- تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨ سم بالزيت.
- ٣- ترق ككرة العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمد نصف كمية الحشوة فوقها.
- ٤- ترق ككرة العجين الثانية وتيسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.
- ٥- ترق أخيراً ككرة العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.
- ٦- تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقائق العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.
- ٧- تخبز الصينية في فرن محمى لدرجة ٣٥٠ فهرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحتر سطحها قليلاً. ترفع البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد.
- ٨- تقطع مربعات البقلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.



الكمية: ٤ - ٦ اشخاص

### المكونات

- ◆ ١/٤ ككوب قمر.
- ◆ ١/٢ ككوب سمينة أو زبدة.
- ◆ ككوبان من الفستق الحلبي المضروم خشناً.
- ◆ ككوب سكر ناعم.

### طريقة التحضير

- ١- يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمينة أو الزبدة.
- ٢- يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمى السمينة ويتحمص جوز الهند.
- ٣- يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
- ٤- يضاف القمطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
- ٥- تملأ أثار ويمد الخليط في صنية ويمهد سطحه وتزين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.

## قوالب تارت بالقشدة

### المكونات

#### العجينة

- ❖ صكوبان من الدقيق
- ❖ ١٢٥ غ من الزبدة.
- ❖ ٣/٤ صكوب سكر ناعم.
- ❖ رشة فانيليا.
- ❖ صفار بيضة.

#### الحشوة

- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ مربى المشمش لأسفل التارت.
- ❖ عسل لسطح التارت.
- ❖ فستق حليبي وزهر ليمون للزينة.

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص



### طريقة التحضير

- ❶ يخلط الدقيق مع الزبدة في الخلاط، يضاف السكر و صفار البيض والفانيليا. يخلط الكل ممّا للحصول على عجينة متوسطة اللبونة متكتلة على جانب واحد من الخلاط. إذا كانت العجينة مفتقة، يمكن إضافة ٢٥ غ من الزبدة إليها.
- ❷ تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تقصر إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويخزّض كعبيها بالشوكة. تعاد القوالب إلى الفرن لمدة ٣٠ دقيقة.
- ❸ يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت وتخبز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبيها وحوافها.
- ❹ تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبيها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.
- ❺ يسكب فوقها العسل وتزين بالفستق الحليبي وزهر الليمون.
- ❻ يتصح بحشو التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.



## عيش السرايا



### المكونات

- ❖ ١٢ شريحة توست طري.
- ❖ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ❖ ٥ أكواب سكر.
- ❖ ٥ أكواب ماء مغلي.
- ❖ صلصة الكاراميل.
- ❖ فستق حلبي مطحون.
- ❖ فراولة حمراء وجامدة للزينة.

### صلصة الكاراميل

- ❖ ١/٢ كغ سكر.
- ❖ ١/٢ كغ كريمة طازجة.

الكمية: ٦ أشخاص

### طريقة التحضير

- ❶ تُصَف شرائح التوست المطرية في صينية وتخبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحمر حواف الخبز قليلاً. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتحمص.
- ❷ توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحمر. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج ساخناً.
- ❸ يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق، وتسكب فوقها صلصة الكاراميل و يفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمص صلصة الكاراميل بسرعة.
- ❹ تستعمل قضاة يسكويت أو قالب د نري لتفصل شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.
- ❺ تصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريمة ثم بقطعة توست يُسكب المزيد من الكريمة في الأعلى وتزين بكل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

### تحضير صلصة الكاراميل

- ❶ يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.
- ❷ تضاف إليه الكريمة الطازجة، ويحرك جيداً.



الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

### المكونات

- ❖ علبّة عجينة فابلو (بقلاوة) جاهزة.
- ❖ علبّة زبدة ٢٢٧ غ مع ملعقتي طعام سمّنة مذوبة.
- ❖ صكوبان من الفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المحلّحون خشناً.
- ❖ قمر السكر.
- ❖ صكوبا سكر.
- ❖ صكوب ماء.
- ❖ ملحقة طعام عصير ليمون.

### طريقة التحضير

- ١- يُذوّب الثلج عن عجينة الفابلو الجاهزة ثم تترك خارج البراد لمدة ساعة أو ساعتين.
- ٢- تخرج العجينة من الكيس وتغطى بقوطة رطبة لتفادي جفافها.
- ٣- تُذوّب الزبدة مع السمّنة، وتدهن رقاقة عجينة بمزيج الزبدة والسمّنة، ويملأ ٥ سم من جانبها العريض على نفسه. تُلف الرقاقة بشكل رخوا حول عود طويل لتصبح مثل السيجار، وتترك نهاية الجانب العريض منها من دون لف وتكشكش العجينة الملفوفة باليدين.
- ٤- يُسحب العود من اللقافة لتتحول إلى شكل دائرة تغطي أسفل الجانب الأيسر غير الملفوف.
- ٥- تُصف دوائر العجين في صينية المنيوم مدهونة بالكثير من الزيت، وتخيز في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى يزهر سطحها.
- ٦- تُخرج الصينية من الفرن وتوضع جانباً مدة ١٠ دقائق ثم يصب فوقها القمطر البارد وتترك الأعشاش حتى تمتصه.
- ٧- تُحشى الأعشاش بالفستق الحلبي أو الجوز أو الصنوبر المحلّحون.



## المكونات

- ❖ سكوبان من الدقيق.
- ❖ سكوب زبدة أو سكوب سمرة طرية بحرارة الغرفة.
- ❖ سكوب سكر ناعم.
- ❖ سكوبا فسق مسلوق ومقشر.

## حشوة التمر

- ❖ ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ❖ ملحقتا طعام زبدة.
- ❖ ١/٢ سكوب فسق مقشر ومطحون.

الكهية: ٥ - ٦ أشخاص



## طريقة التحضير

- ١ تخفق السمرة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
- ٢ يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودقيقة.
- ٣ تقسم العجينة إلى كرات صغيرة. تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
- ٤ تغمس الكرات المحشوة في الفسق المقشر الكامل.
- ٥ بعد ذلك توزع الكرات على أصكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
- ٦ تحبز الأفراس في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهو لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

## تحضير الحشوة

- ١ تسخن الزبدة في قدر ويقلى فيها التمر بالضغط عليه بمتن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودقيقة.
- ٢ يضاف إليه الفسق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أفراس العجين.



الكمية: ٦-٨ أشخاص

### المكونات

- ❖ كيلو غرام فستق حلبي مطحون ناعماً
- ❖ كوبان من السكر الناعم
- ❖ ١/٢ كوب قمر سكر أو أكثر
- ❖ ككوب فرك ككفاة
- ❖ ماء ورد
- ❖ ماء زهر
- ❖ ككيلو غرام قشدة جاهزة
- ❖ زهر الليمون للتزيين

### طريقة التحضير

- ١ يخلط الفستق الحلبي مع السكر الناعم ويطنح في الخلاط حتى يصبح على شكل مسحوق. يتقسم مسحوق الفستق إلى قسمين، ويحتفظ بقسم جانباً.
- ٢ يضاف ككوب من فرك الكفاة مع نصف ككوب من قمر السكر أو أكثر إلى القسم الآخر من مسحوق الفستق للحصول على معجون دبق.
- ٣ يمد هذا المعجون في طبق التقديم ويسطح للحصول على طبقة رقيقة وناعمة.
- ٤ تسكب القشدة فوقه ويرش فوقها القسم الباقي من خلطة الفستق الحلبي بحيث تغطي كل سطح القشدة.
- ٥ يزين الطبق بالمزيد من القشدة وزهر الليمون ويحفظ في البراد حتى يحين موعد التقديم.

### المكونات



- ❖ ٣ أصغاب دقيق.
- ❖ ٣ أصغاب سميد فرخة.
- ❖ صكويان ونصف صكوب سكر.
- ❖ صكوبا حليب مع ضرورة استعمال
- ❖ صكوبة إضافية لتطرية العجين إذا
- ❖ لزم الأمر.
- ❖ ملعقة صغيرة يانسون ناعم.
- ❖ صكوب زبدة مذوبة أو زيت نباتي.
- ❖ ملعقة صغيرة عقدة صفراء
- ❖ (مكرصم).
- ❖ ٣ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- ❖ رشة فانيل.
- ❖ صنوبر أو لوز للزينة.
- ❖ ملحينة لدهن الصينية.

الكمية: ١٢ قطعة

### طريقة التحضير

- ١ يدهن قعر الصينية بالطحينة.
- ٢ يخلط الدقيق مع سميد الفرخة والسكر والحليب واليانسون والزبدة والعقدة الصفراء والباكينغ باودر والفانيليا للحصول على خفيق متوسط النعومة.
- ٣ يمد الخفيق في الصينية ويمهد سطحه بالأصابع المبللة بالماء.
- ٤ يزين سطح الصينية باللوز أو الصنوبر.
- ٥ تخبز الصينية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية أو
- العلامة ٤) حتى يصبح سطح السفوف ناشفاً.
- ٦ تترك الصينية جانباً حتى تبرد ويقدم السفوف بمثابة حلوى شرقية.



الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

### المكونات

- ✦ علبـة من عجينة الفايـلو المخصصة للبقلاوة.
- ✦ كـيلو غرام من المـشقة الجاهزة.
- ✦ سكوبان من خليط الزيت النباتي والزبدة.
- ✦ والسمنة المذوبتين.
- ✦ فستق حبي مطحون للتزيين.
- ✦ قـطر.
- ✦ قـطر السكر
- ✦ سكوبان ونصف سكوب سكر.
- ✦ سكوب ونصف سكوب ماء.
- ✦ ملعقة طعام عصير ليمون حامض.
- ✦ ملعقة صغيرة ماء ورد مع ملعقة صغيرة ماء زهر.

### طريقة التحضير

#### تحضير القطر

يسخن السكر والماء في قدر على نار حامية حتى يغلي، ثم تخفف الحرارة ويترك القطر على نار هادئة حوالي ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض مع التحريك ويترك ليغلي بهدوء مدة دقيقتين أخريين ويركـن جانباً ليبرد ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر بعد أن يبرد.

#### تحضير العجينة

- ١ يدهن قعر صينية مربعة بكمية وافرة من خليط الزيت.
- ٢ توضع رقاقة من العجينة تلو أخرى في الصينية ويدهن سطح كل رقاقة بالزيت.
- ٣ تقطع العجينة المحضرة إلى مربعات بطول ٨ - ١٠ سم بواسطة قطعة رافايولي مسننة وتدخل الصينية إلى فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فهرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) وتخبز حتى تزهـر أو تحمر قليلاً.
- ٤ تخرج البقلاوة من الفرن ويصب فوقها القطر، وتترك حتى تمتص القطر بكامله.
- ٥ يقطع كل مربع قطرياً إلى شطرين ويحشى بمقدار ملعقة طعام من المشقة. وتزين الطبقة العلوية بالمشقة والفستق المطحون ومرعى الزهر.